

Sirup od trešanja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**trešanja
- **4 kg**šecera
- **500 ml**vode
- **2**limuntusa

Priprema

Trešje dobro oprati u nekoliko voda pa rukama izgnjeciti (ne vaditi koštice). Dobijenu smesu procediti kroz cediljku, a po želji možete procediti i na sito. Ja sam dobila 3,5 l soka dodala sam 500 ml vode da bi dobila 4 l soka. Na 1 l soka dodati 1 l šecera.

Sok sipati u vecoj šerpi i dodati šecer. Staviti da se zagreva na srednjoj temperaturi. Povremeno mešati i skidati penu. Kad sok provri, kuvati oko 3 minuta. Zatim skloniti sa ringle i ostaviti da se malo prohladi. Dodati i limuntus i izmešati. Ako sirup stavljate u staklene flaše onda ih lepo oprati i zagrejati. Zatim u svakoj flasi sipati vruc sirup da se flaša zapari. Zatim svaku flašu puniti do vrh, zatvoriti metalnim poklopcem i okrenuti naopako. Ostaviti da se ohlade pa odložiti u špajz. Ako sirup stavljate u plasticne flaše onda ostaviti da se sirup ohladi i presipati u plasticnim flašama. Možete ga zamrznuti i vaditi po potrebi. Sirup rastvoriti hladnom vodom i kockicama leda i uživati u prelepom i osvažavajućem ukusu!

Savet

Od navedene koliine dobila sam 6 l sirupa!